

COEXCA NEWS

¡Bienvenidos a la Fiesta de
Invierno más importante de Chile!

Coexca S.A. y la Ilustre Municipalidad de Talca organizan la novena versión de esta cita costumbrista que evoca lo mejor de nuestras tradiciones.

Coexca S.A. aportará con toda la carne de cerdo que sea necesaria a esta nueva versión de la Fiesta Costumbrista del Chanchos Muerto, proporcionando nobles cortes, los mismos que la empresa exporta a más de 35 países y cuya calidad es reconocida en todo el mundo.



Concurso

¡Sácate una selfie a todo chanchos!
Participa por entretenidos premios.

PÁG. 2

Recetario

En esta edición, exquisitas recetas para disfrutar con familia y amigos.

PÁG. 3

Campo Noble

Carne de cerdo: ¡un súper alimento!
Conoce todos sus beneficios.

PÁG. 3

CONCURSO

isácate una selfie a todo chanchito!



 facebook.com/CampoNoble
 instagram.com/Campo_Noble

Participar es fácil

- PASO 1: síguenos en Facebook o Instagram
PASO 2: sube tu mejor selfie en esta Fiesta del Chanchito Muerto y usa el hashtag **#camponoble** **#chanchomuerto**

Premios

Las mejores fotos pueden ganar cajas de Baby Back Ribs, pecheras, individuales y exclusivas tablas de corte.

¡MUCHA SUERTE!



Recetas para cocinar y disfrutar con la familia y amigos.

Ya sea en compañía de la familia o de amigos, siempre es un buen momento para reunirse en torno a la preparación de exquisitos platos elaborados en base de carne del buen cerdo. **Sentir su aroma y sabor, junto a buen vino o a una exquisita cerveza, es una experiencia altamente adictiva.** Y para aportar en algo a ese momento, les invitamos a aventurarse en la cocina y preparar estas recetas con productos Campo Noble. De seguro, se lucirá.



Chuleta parrillera con salsa mostaza, tomate, ají verde y pimentón asado.

- 6 unidades de chuletas parrilleras, gruesas.
- 3 tazas de mostaza clásica.
- 4 tomates.
- 6 ajíes verdes.
- 4 pimentones rojos.
- Sal gruesa, pimienta, oliva, a gusto.
- 1/2 litro vino blanco.
- 1 taza de soya.

En una fuente de vidrio para horno agregar las chuletas ya aliñadas. El vino va de base en la fuente. Mezclar la mostaza con la soya. Luego, cubrir las chuletas con dicha salsa.

Alrededor de las chuletas poner intercalados el ají verde, pimentón y tomate. Llevar al horno ya caliente a 180 grados de temperatura, y cocinar durante 1 hora y 20 minutos. Sacar del horno y llevar a la mesa en la misma fuente. Se recomienda acompañar con cerveza negra.

Costillar con sésamo y puré de garbanzos con pera acaramelada y salsa cilantro.

- 2 kilos de costillar
- 1 taza de sésamo blanco
- 2 tazas de vino blanco
- 2 cucharadas de orégano
- 2 tazas de garbanzos
- 3 cebollas
- 1/2 litro de cerveza
- 1 paquete de cilantro
- Sal gruesa y pimienta recién molida.

En una olla, cocer los garbanzos previamente remojados la noche anterior en cerveza, con las cebollas; luego, triturar y aliñar. Ubicar el costillar en la lata del horno y sobre él aplicar sal gruesa, vino blanco, orégano y el sésamo. Luego, llevar a horno caliente a 200 grados de temperatura, por espacio de 1 hora. Se recomienda que en los últimos 20 minutos, el calor debe llegar por arriba. Luego, moler el cilantro con un poco de agua tibia. **Servir con el puré de garbanzos de base, el costillar arriba con el sésamo que ya quedó tostado por el horno, salsa de cilantro por el lado. Acompañar con una cerveza rubia, muy fría.**

Carne de cerdo: un súper alimento!

Baja en grasa, calorías, colesterol, un alto contenido de proteínas y minerales son algunas de las propiedades de la carne de cerdo, que la ubica como un producto altamente recomendable para la salud de las personas, de todas las edades.

En efecto, ella posee propiedades únicas y es recomendada por expertos como una fuente de proteínas de buena calidad. Pero eso no es todo. La composición grasa de la carne de cerdo la hace especialmente atractiva para el seguimiento de dietas equilibradas ya que, además de contener ácidos grasos monoinsaturados, éstos están formados mayoritariamente por ácido oleico, lo que ayuda a reducir los niveles de colesterol LDL y a mantener o ligeramente aumentar el colesterol HDL. El moderado contenido en grasa de la carne de cerdo es menor de lo que la gente cree y es un aporte para el correcto funcionamiento muscular de quienes la consumen.

Además, posee una importante dosis de vitaminas, como la tiamina, vitamina B6, niacina, y vitamina B12. Todas ellas necesarias para mantener y conseguir una correcta salud en los tejidos que componen nuestro cuerpo. A esto debemos sumar su alto contenido en minerales como el hierro, zinc, fósforo, magnesio y potasio, necesarios a la hora de mantener unos correctos biorritmos corporales. Y si a ello agregamos su exquisito sabor y el amplio catálogo de preparaciones, transforma a la carne de cerdo en un súper alimento, al que todos están invitados a disfrutar cada día.

Bienvenidos a la fiesta de invierno más importante de Chile!

Coexca S.A. y la Ilustre Municipalidad de Talca organizan la IX versión de la Fiesta Costumbrista del Chancho Muerto. Este gran evento del invierno evoca uno de los ritos más tradicionales del campo chileno: la matanza del cerdo.

Coexca S.A. y la Ilustre Municipalidad de Talca organizan por noveno año consecutivo la Fiesta Costumbrista del Chancho Muerto, evento que tiene lugar los días 5 y 6 de agosto en la Plaza de Armas de Talca y a la cual -se estima- asistirán más de 200 mil personas.

Esta fiesta costumbrista recuerda uno de los ritos más tradicionales del campo chileno, como es la matanza de cerdo. En efecto, esta actividad propia de la zona central del país reunía en el pasado a la familia y amigos, quienes en medio de un ambiente festivo, preparaban los productos derivados del cerdo, con el fin de pasar los fríos meses de invierno. Hoy, esta costumbre continúa en algunos sectores rurales y es replicada en la capital del Maule con un gran evento, resaltando una de las tradiciones más arraigadas en nuestro país.

Para este año 2017 la Fiesta Costumbrista del Chancho Muerto contempla la participación de más de un centenar de reconocidos chefs nacionales y extranjeros, además de un número estimado en 25 stand de chef desde Arica a Punta Arenas, 350 ayudantes de cocina, y la presencia de restaurantes, tradicionales mercados de artesanías y productos del Maule, stands de cervezas artesanales, productores de cecinas, la presentación de shows folclóricos, y la realización de clases magistrales de cocina, entre otros atractivos panoramas.

Para el evento, Coexca S.A. aportará con toda la carne de cerdo que sea necesaria a esta nueva versión de la Fiesta Costumbrista del Chancho Muerto, proporcionando nobles cortes, los mismos que la empresa exporta a más de 35 países y cuya calidad es reconocida en todo el mundo.



Compromiso con la sociedad.

El Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, señaló que la participación de la empresa en esta actividad da cuenta del compromiso de la Compañía con el rescate de las tradiciones de la zona central del país, y con la identidad regional. **“La presencia de Coexca S.A. es una muestra más del compromiso de la empresa con la Región del Maule, el país y sus habitantes. Es una inequívoca señal de nuestra responsabilidad social. Estamos profundamente comprometidos con nuestras tradiciones y muy contentos de ser -desde sus inicios- co-organizadores de esta cita que se proyecta al mundo y que se ha constituido en uno de los eventos relevantes del invierno en Chile”,** dijo.

Indicó que este evento es un espacio de encuentro de la comunidad y destacó el progresivo aumento en el número de personas que asisten a la Fiesta Costumbrista del Chancho Muerto, no sólo provenientes de diversos lugares de la Región del Maule, sino que también de otras ciudades del país, incluso, desde el extranjero. **“Es un gran evento, la celebración más importante del invierno en Chile, a estas alturas una tradición de la capital del Maule que podemos desarrollar gracias a la asociación con la Municipalidad de Talca y a la cual todos están invitados a asistir y disfrutar”,** precisó.

Salas de venta de productos Campo Noble.

**El punto de encuentro de los
amantes de la buena mesa.**

Una variedad de cortes de carne de cerdo de exportación y también productos gourmet podrá encontrar el público en las Salas de Ventas Campo Noble, que Coexca S.A. posee en la ciudad de Talca. Sus cómodas y modernas instalaciones se encuentran ubicadas en Longitudinal Sur Km. 259; y, en el subterráneo del Mall Plaza Maule, Local 4. Pero, también la empresa dispone de negocios asociados para la venta de productos en la capital del Maule y en otras ciudades del país.

En dichos centros de venta directa, los clientes tienen a su disposición la mejor calidad de carne de cerdo, en diversos cortes, todos elaborados con los mismos altos estándares de calidad que se aplican a los productos de Coexca S.A., que se comercializan en Europa, Asia y América, y que ha sido una de las características principales del éxito de la empresa en el mundo.

Todos están cordialmente invitados para conocer las Salas de Ventas Campo Noble y a disfrutar del inigualable sabor del buen cerdo.

PUNTOS DE VENTA CAMPO NOBLE

TALCA

Sala de Ventas Matriz:

Longitudinal Sur Km. 259.

Mall Plaza Maule:

Avda. Circunvalación

Oriente N° 1055,
local 4 Piso -1.

Emporio La Viña:

Calle 12 Norte con
45 Oriente, N° 4475.

Camasole:

7 norte 1230.

Emporio del Parque:

36 Ote. 3 Norte N° 3785.

Peparrilla:

32 Oriente N° 1430.

Centro Comercial TUE.

La Madre del Cordero:

5 Norte N° 3608.

CURICÓ

Cecinas Soler:

Longitudinal Sur Km. 189.

www.camponoble.cl

coexca S.A.

CAMPO
NOBLE
El origen del buen cerdo

FAENADORA
MAULE

ecofood

TAK

AGRICOLA
COEXCASA

Almagro foods

ChilePork